

Chłodnik litewski

10 porcji



Składniki:

1 pęczek botwiny z buraczkami
1/2 litra wody
1 pęczek rzodkiewki
1 mały pęczek koperku (lub 1/2 dużego)
1 pęczek szczypiorku
1 długi zielony ogórek
2 litry zsiadłego mleka
200 g śmietany 18%
6 łyżek koncentratu barszczu czerwonego
2 płaskie łyżeczki soli
pieprz
dotatkowo:
jajka na twardo

Przygotowanie:

- Botwinę dokładnie opłukać i posiekać. Buraczki obrać pokroić. Wrzucić do garnuszka i zalać wodą, dodać sól, zagotować i gotować ok. 5 minut.
- Ogórka obrać i pokroić w kostkę. Rzodkiewkę pokroić według uznania w plasterki, półplasterki lub ćwierćplasterki (ja zwykle wybieram te ostatnie). Szczypiorek i koperek drobno posiekać.
- W garnku lub dużej misce wymieszać różgą zsiadłe mleko ze śmietaną. Dodać wystudzoną botwinę (wraz z płynem) oraz pokrojone warzywa i zioła. Wymieszać.
- Na koniec dodać koncentrat barszczu czerwonego oraz pieprz do smaku i dokładnie wymieszać.
- Podawać z jajkiem na twardo.